

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

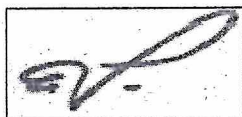
(гипоаллергенное)

на 03.10.2023

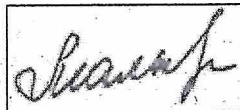
Согласовано
Директор школы 190

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Масло сливочное порционно	15	99	0,2	10,9	0,2	0,0
Сыр порционно	17	60	3,8	4,9	0,0	0,0
Фрикадельки мясные припущенные	90	192	20,0	12,1	0,8	0,1
Картофель отварной	150	117	2,9	4,9	15,5	1,3
Чай без сахара	200	2	0,2	0,1	0,1	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	85,20	549	29,3	33,5	32,6	2,7

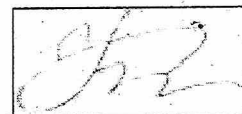
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



Калькулятор
Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева Е.И.



* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

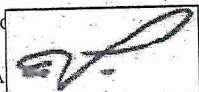
НА 03.10.23

Согласовано
Директор школы № 1 *Сидов*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Филе куриное панированное	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона		507,6	27,6	21,8	50,1	4,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона		828,6	36,3	27,7	101,6	8,5
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Пирожок печеный с мясом, луком	80	208,0	10,3	9,9	19,4	1,6
Стоимость рациона		312,0	11,0	10,2	44,0	3,7

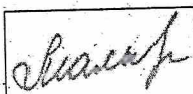
Инженер-техн

Столярова Е.А.



Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.